



Château La Haute Brande



GRANDS VINS DE BORDEAUX – BORDEAUX SUPÉRIEUR

Bordeaux Supérieur

Cépages : merlot, cabernet-frac et cabernet-sauvignon.



Vinification :

Des soins constants et attentifs sont apportés toute l'année à la vigne, c'est ainsi que les raisins sont ramassés à parfaites maturités de manière à donner le meilleur.

Les raisins sains sont ensuite envoyés dans les cuves en ciment. La vinification est alors réalisée avec une maîtrise des températures : le jus de raisin est dans un premier temps refroidi (à 6°C) avant le début de la fermentation alcoolique afin d'extraire les arômes, puis il est réalisé une finale à chaud en fin de fermentation de manière à apporter une structure donnant un vin de garde.

Un vin à déboucher dès à présent, mais qui peut s'oublier dans votre cave encore 7 à 8 ans

Note de dégustation :

Le Château Haute Brande, Bordeaux supérieur a une robe d'un rubis profond et limpide.

Un nez développé et intense marie les arômes du raisin parfaitement mûr et les arômes de fruits rouges. En bouche, ce vin se révèle être velouté et puissant, parfaitement harmonieux et d'une belle longueur. L'ensemble est fin et élégant.



Accords Mets et Vins :

Vous dégusterez ce Bordeaux Supérieur sur des viandes rouges, des volailles et sur du fromage.
Servir chambré entre 17 et 18°



Millésimes disponibles :
2011-2012-2013